

# gourmet can fabes

Santi Santamaría: "Nuestro discurso es muy fluido y nuestros temperamentos encajan bien". Xavier Pellicer: "Nuestra suma de sinergias va a concentrarse en continuar el nivel de excelencia del restaurante, aumentar su proyección internacional e investigar nuevas líneas de producto"

"**NUUESTRO PRIMER** encuentro profesional fue en 1992 y tuvo lugar en un escenario tan chocante como EuroDisney. Yo había ido a pasar un fin de semana con mi mujer y los niños y quedé con Xavier para vernos allí, ya que él en ese momento estaba trabajando en el restaurante de Alain Ducoutournier, en París. Conectamos enseguida y en pocos meses se vino a Can Fabes, donde estuvo siete años trabajando como jefe de cocina". Así describe Santi Santamaría (Sant Celoni, 26 de julio de 1957) su primer vis a vis con Xavier Pellicer (Barcelona, 2 de diciembre de 1966).

Mucho ha llovido desde entonces. Pellicer, que previamente se había curtido en los fogones de Saint Maximin en la Costa Azul, se fue después a desarrollar su proyecto personal en el Abac de Barcelona, desde el que llegó a hacerse con dos estrellas Michelin y donde concluyó su etapa este pasado invierno, tras romper con los propietarios. "Llevo seis meses

## Cuvée Santamaría



En 2002, el cocinero quería montar una bodega, y eso tomó cuerpo al conocer al enólogo Isaac Rabadá, a quien le encargó sus vinos. La bodega está en Vila Rodona, en el corazón del Penedés, y consta de sólo 25 hectáreas de las que cinco se usan para los caldos

de Santamaría. Son un Chardonnay, un Merlot y un cava monovarietal de Parellada 100% que llevan el nombre de Cuvée Santamaría y que sólo se pueden consumir en sus restaurantes. Hacen producciones muy pequeñas (6.000 botellas de cava anuales y 3.500 de cada vino).

sabáticos, necesitaba este alejamiento del mundo de la restauración. En este tiempo me he dedicado a la familia y poco más, apenas he salido a comer a restaurantes. El cuerpo me pedía descanso porque los dos últimos años han sido muy duros. He estado más pendiente de los números que de los fogones y eso no puede ser. Soy cocinero antes que nada. Además, cuando tienes un restaurante gastronómico necesitas tiempo para reflexionar, probar, crear...", argumenta Pellicer.

El caso es que Abac, que empezó su andadura en 1999 en un coqueto espacio en el alternativo barrio barcelonés del Borne, acometió un ambicioso traslado en 2008 cuando, después de tres años de obras faraónicas, el restaurante, que ya se había hecho con una clientela de lo más fiel y había ganado su primera estrella, se instala en una singular torre de la avenida Tibidabo restaurada por el arquitecto Antoni de Moragas. Éste la convierte en un exclusivo hotel boutique con un espectacular restaurante, hecho a medida del *chef*.

Sólo la cocina ocupa 200 m<sup>2</sup> con espacios distribuidos según los alimentos que vayan a manipularse y puede ser visitada por los clientes. Pellicer se hace con la segunda estrella y las críticas no pueden ser mejores, pero la crisis financiera azota sin piedad y los problemas económicos se suceden. Hasta que el pasado mes de marzo abandona el restaurante.

**UNA NUEVA ETAPA.** Pellicer se va a su casa, buscando recuperar la serenidad perdida. "Necesitaba descanso físico y mental (aclara). Y de golpe y porrazo recibo la llamada de Santi para que nos reunamos.

Fui a la cita pensando que se trataba de un simple reencuentro para ponernos al día y contarnos nuestras impresiones. Pero en esa reunión me hizo una propuesta en firme, que consistía en asociarnos para codirigir Can Fabes. Y la idea me gustó. Nos conocemos muy bien, hemos trabajado siete años juntos y siempre nos hemos entendido. Nuestras respectivas cocinas coinciden en un respeto total al producto, aunque yo soy algo más moderno que él y uso más tecnología".

**CON LOS PUCHEROS.** Pellicer afronta este nuevo reto, que empezó el pasado 15 de septiembre, con entusiasmo y alegría. Los próximos seis meses los pasará encerrado en la cocina de Can Fabes, porque necesita sentirse cocinero de nuevo, quemarse las yemas de los dedos y volver a oler a ajo y cebolla. "Lo echo de menos. Quiero estar otra vez entre cacerolas, por eso estos seis primeros meses ejerceré de jefe de cocina y reestructuraré el equipo. Luego ya pasaré a actuar de codirector de Can Fabes y buscaremos un jefe de cocina. Nuestra suma de sinergias va a concentrarse en continuar el nivel de excelencia del restaurante, aumentar su proyección internacional e investigar nuevas líneas de producto", explica.

Santamaría añade que lo suyo "será una suma. En Can Fabes hay lugar de sobra para dos cocineros y nuestro propósito es que uno de los dos siempre esté en el restaurante. Nuestro discurso es muy fluido y nuestros temperamentos encajan bien. Lo importante es que cada uno siga siendo quien es, sin perder su personalidad". Santamaría se aficionó a la cocina siendo niño "porque siem-

## Primeros platos juntos



### CALAMAR CON CAVIAR DE BERENJENAS Y PATISSONS

● 4 CALAMARES DE POTERA DE 150 G ● 4 BERENJENAS ● 2 ESCALONIAS ● 4 CUCHARADAS DE ACEITE DE OLIVA ● 4 PATISSONS ● 50 G DE HINOJO ● 2 CUCHARADAS DE FINAS HIERBAS ● SAL Y PIMIENTA NEGRA.

Asar las berenjenas 30 min. a 180 °C. Pelarlas, retirar las semillas y picar. Pelar, picar las escalonias y sofreírlas. Incorporar la berenjena y las finas hierbas. Dejar reposar en la nevera dos horas. Salpimentar y aliñar con dos cucharadas de aceite. Blanquear los patissons. Cocinar los calamares a la parrilla. Saltear los patissons con aceite. Poner el caviar de berenjena frío en la base, el calamar caliente encima y terminar con los patissons salteados y el hinojo. Aliñar con aceite.

### COLECCIÓN DE TOMATES Y VERDURAS AL ACEITE VIRGEN

● TOMATES BLACK BRANDYWINE, BLACK CHERRY, BLACK ETHIOPIAN, BROWN CHERRY, GREEN LINE...

● 4 CUCHARADAS DE MIGAS DE PAN ● 1/4 L DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN ● 4 MAZORCAS DE MAÍZ MINI ● 2 FLORES DE CALABACÍN ● 3 ANCHOAS ● 1 HUEVO DURO ● ALCAPARRAS MINI ● PIMIENTA NEGRA MACHACADA ● SAL FINA ● ALBAHACA.

Preparar un aliño con aceite, anchoas picadas, huevo duro en daditos, alcaparras, pimienta negra y sal. Blanquear las mazorcas en agua hirviendo y enfriarlas. Abrirlas por la mitad. Cortar las flores de calabacín en juliana.

Dorar las migas de pan. Decorar el plato con hojas de albahaca. Servir el aliño en salsa aparte.

pre he sido muy comilón", explica riendo. "En casa se cocinaba mucho, y lo hacían mi padre y mi madre indistintamente. Tanto es así que de pequeño yo creía que todos los padres de mis amigos se metían en la cocina, y luego fui comprobando que no era así".

Después de trabajar en Cepsa y Coca Cola, en tareas alejadas por completo de la gastronomía, en 1981, con sólo 24 años, funda Can Fabes con la ayuda de Àngels Serra, su mujer, "sin tener ni idea de lo que era un restaurante. Sufrí mucho, pero fuimos consolidando nuestra trayectoria y nuestra cocina".

Hasta que en 1994 Can Fabes se convirtió en el primer restaurante catalán en reunir las tres estrellas Michelin. La cosa fue avanzando y Santamaría siguió aplicando su nivel de autoexigencia en los distintos restaurantes que ha abierto en estos últimos años: Sant Celoni (Madrid) con dos estrellas; Evo (Barcelona) con una; Tierra (Toledo) con una; Ossiano (Dubai) y Santi (Singapur). Esto lo convierte en poseedor de un total de siete estrellas Michelin. Y en Can Fabes sumando las dos de Abac, de Pellicer, ahora hay nueve. "En estos últimos tiempos le daba vueltas al hecho de que necesitaba a alguien más para conseguir dominar mis restaurantes. Can Fabes es la madre de todos ellos, un lugar donde se hace mucha pedagogía gastronómica, y como tal me parecía que lo idóneo era tener aquí un codirector. Con Xavier coincidimos en los principios. Ambos tenemos pasión por los productos autóctonos y queremos una cocina clásica a la vez que evolutiva, realizada con la máxima exigencia".

**MÁS INFORMACIÓN:**  
TEL.: 93 867 28 51.  
WWW.CANFABES.COM

